

# MOJITO MUFFINS

## MOJITO MUFFINS

Ich bin ja kein großer Bäcker, aber ab und an ein kleiner Geburtstagskuchen oder ein halbwegs anständiger Cupcake - das bekomme ich schon hin. Wenn aber ein Geburtstag auswärts gefeiert wird und ich genau weiß, dass mein süßes Mitbringsel im Sommer eine ganze Weile ungekühlt auf dem „Gabentisch“ stehen wird, dann gehen weder Crèmes noch Frostings. Back to the roots - dann mache ich halt Muffins. Und damit die trotzdem etwas her machen habe ich die Zitronenmuffins aus dem [Zitronen Cupcake](#) Rezept in alkoholfreie Mojito Muffins umgewandelt. Mit Rum-Aroma, Limettenabrieb und frischer Minze. Die Glasur war Limette pur und die kleinen Muffins super saftig und lecker. Perfekt für den Sommer!



### Zutaten für 12 Muffins:

4 Eier

200g Mehl

200g Butter

200g Zucker

2 kleine Fläschlein Backaroma – Rum

1 TL Backpulver

Abrieb von 2 Limetten

12-14 Blätter frische Minze

Für die Glasur:

1 1/2 Limetten

125g Puderzucker

Zubereitung:

Die frische Minze sehr, sehr fein hacken und die Schale von zwei Limetten abreiben. Beides zusammen mit den restlichen Zutaten für den Teig zu einem glatten, schaumig-cremigen Teig vermengen.



Den Ofen auf 180°C vorheizen. Das Muffinblech mit Papierförmchen bestücken und den Teig auf alle Nöpfchen verteilen.



Die Muffins für 25 Minuten in den Ofen schieben. Mit einem Holzspießchen prüfen ob sie fertig sind - also ob kein Teig am Holz kleben bleibt wenn man hinein piekst. Die fertigen Muffins etwas abkühlen lassen.

Von den verbliebenen 1 1/2 Limetten die Schale abreiben. Den Puderzucker mit dem Abrieb und dem Saft aus einer Limette zu einem dicken Guss anrühren. Mit dem Saft aus der verbliebenen halben Limette nach und nach für die gewünschte Konsistenz sorgen.



Die Muffins mit der Limettenglasur bestreichen und trocknen lassen.



Verschenken oder genießen - es liegt an euch...

Viel Spaß mit den kleinen Mojito Muffins!



©katha-kocht.de